

20 barrels

コノスル 20バレル リミテッド・エディション カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴィンテージ 2010
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 90% / シラー 8% /
カルメネール 2%
産地 マイポ・ヴァレー

コメント とても個性のあるカベルネ・ソーヴィニヨン。
美しい深みのあるルビーレッド。香りはベリー
とプラムの香りがはっきりと感じられ、タバコ
やスモークのフレーヴァーと調和しています。
フルボディで非常にフルーティー。エレガント
な余韻が長く続きます。

栽培・製法

葡萄園 ピルケ・ヴィエホ (75%)
トコロナル (15%)
エル・アレメンドロ (8%)
プエモ (2%)
土壌 痩せた沖積土壌
気候 温暖な気候。夏は日照量が多く、暖かい。
収穫 手摘み / 2010年4月25日
熟成 フレンチオーク樽で17ヶ月、ステンレススチール
タンクで2ヶ月

分析値

アルコール度数 13,6 %vol
残糖 2,5 g/l
pH 3,48
総酸度 5,97g/l



Cono Sur